

### Trdelník jinak

Snažíme se být jiní, než konkurence. Vždy jsme chtěli dělat věci lépe než ostatní. Nejsme pouťovým trdelníkem, ale každodenním sladkým zpestřením. Proto jsme s předními odborníky v pekařství vyvinuli vlastní, originální recept. Proto denně brzy ráno chystáme čerstvé těsto z kvalitních surovin tak, aby byl náš trdelník vždy skvělý. Proto jsme jej doplnili výtečnou kávou Pellini, která je jednou z nejlépejších a nejpobudivějších v Itálii.

Milujeme jednoduchost. Proto jsou naše ceny přehledné a výrobní procesy efektivní. Lpíme na detailech. Každé dítě má na obalu napsáno své jméno. Jen tak, pro radost. Právě radost zákazníků je našim cílem. Nikdy tak před naší prodejnou nenecháme stát zákazníky ve frontách.

Chceme pomáhat. Proto se snažíme podporovat nejrůznější charitativní projekty. Trdlokafe. To je nový český koncept venkovních celoročních minikaváren. Káva, kterou milujete.

### Trdelník, jaký jste nepoznali.

Trdelník, jaký jste nepoznali. Slogan, pod kterým naši sladkou pochoutku směle prezentujeme. Právem. Originální recept našich trdelníků nepochází z Maďarska, Slovenska a už vůbec není staročeským dědictvím. Byl vytvořen v jednadvacátém století českými pekaři. A právě proto chutná tak skvěle!

Těsto postavené na základu vody, mouky, oleje a droždí, doplněné o naši tajnou přísadu, připravujeme každý prodejní den brzy ráno, čímž zajišťujeme jeho nejvyšší možnou čerstvost. K přípravě těsta používáme výhradně české suroviny.

Vyškolený personál pak v každé provozovně přímo před zraky zákazníků z těsta ručně porcuje, rozvaluje, namotává a peče trdelníky. Nemáme co skrývat. Naše normy, které jsou přísnější, než ty dané státem, striktně dodržujeme. Každý trdelník je vážen přesně na 180 g surové hmotnosti. (Mimochodem, většina českých výrobců prodává za stejnou nebo vyšší cenu trdelníky o 100 gramech.)

Trdelník vytažený z pece obalujeme v sedmi poutivých příchutích přesně dle přání zákazníka. Pokud spěchá, může si vybrat z již upečených kousků. Trdelník je skvělý i 24 hodin po upečení.



## Ostatní produkty Trdlokafe

Abychom nezůstali stát a posouvali se stále směrem dopředu tak jsme vytvořili na léto a zimu speciální menu list.

Léto:

V létě naši stálou nabídku doplňujeme skvělým Trdlojogurtem, který spojuje náš trdelník s prvotřídním frozen jogurtem a různými dochucovadly.

Pro letošní rok jsme připravili i super osvěžující Trdlonádu s příchutí čerstvého citronu, okurek a také jahod a Trdlolatté oblíbených příchutí jako je karamel, kokos, skořice a další

Zima:

V zimě se nám osvědčil Trdelník plněný horkou čokoládovou, kterému říkáme Trdlofondue, který je obohacen o čerstvé ovoce a doplněn domácí šlehačkou.



## Dokonalé spojení

Udělat dobrou kávu není jednoduché. Udělat ji správně pak už vůbec ne. Při výběru kávy a způsobu její přípravy jsme si toho byli vědomi.

Výrazné aroma a skvělá chuť kávy Pellini pro nás byly natolik nezapomenutelné, že jsme přestali uvažovat nad tvorbou privátní značky a vsadili na tuto vyzkoušenou italskou jedničku.

Volba přípravy a jejích způsobů byla ve znamení kouzla jednoduchosti. Kávu meleme profesionálními fresh mlýnky, takže dávka každé jednotlivé připravované porce je vždy čerstvá.

Extrakce probíhá v originálních italských kávovarech. Podstatný je pak především baristický kurz našeho personálu, díky kterému zákazník vždy dostane espresso připravené přesně podle italských parametrů.

Oproti jiným kavárnám sice nabízíme „jen“ čtyři způsoby přípravy. Ty jsou však dokonale vyladěny tak, aby si na své přišel jak kávový gurmán s chutí na silnou kávu, tak i maminka toužící po výborné mléčné pěně.

Výhodné je, že káva sladký trdelník chuťově skvěle doplňuje. Jeho sedm příchutí a čtyři způsoby přípravy kávy jsou ideální nabídkou nejen pro každodenní snídani.

## Detaily rozhodují

Dobře víme, že šanci vykouzlit zákazníkovi úsměv na tváři máme jen jednu. Rozhoduje součet mnoha maličkostí, které do sebe musí všechny vzájemně zapadnout.

Proto je v prodejně vždy čisto. Proto se vždy usmíváme. Proto pružně reagujeme na tvořící se fronty. Proto zákazníka vždy necháváme svobodně se rozhodnout. Proto nejméně každých 8 minut dopékáme nový trdelník. Ano, i když třeba nikdo nechodí. Proto dětem píšeme jejich jména na obal. Proto nikdy nevracíme více než 3 mince. Právě proto se k nám lidé vrací.

## Reference

Přestože jsme se obávali, že v natolik konkurenčním prostředí nebude jednoduché prosadit se, daří se nám to. Značka Trdlokafe na cestách, se kterou jsme se prezentovali na masových akcích, jakými byly například festivaly Colours of Ostrava a Mácháč, Znojenské vinobraní, Havířovské slavnosti, či Vánoční trhy u Vaňkovky v Brně, ukázala, že lidé poctivě ocení. Trdelník je mezi nimi velmi populárním zákuskem. Připomíná jim vánoční období, kdy jsou ochotni stát na něj dlouhé fronty. Značka Trdlokafe přichází s ambicí trh trdelníků kompletně změnit. Naše originální receptura lidem chutná. Harmonické a originální spojení s kávou vytváří netradiční koncept celoroční venkovní kavárny a z trdelníku tak dělá pochutinu pro každý den. Náš přístup zákazníkům takový den dokáže zpříjemnit. Minikavárny Trdlokafe jsou po celý rok skvělým doplňkem na frekventovaná místa v blízkosti nákupních center a v centrech měst. V současné době provozujeme 18 trvalých provozoven. 11 v Brně, z nichž některá v centru města a některá u obchodních center na periferii, dvě v Ostravě a Olomouci, po jedné pak v Opavě Přerově a v Židlochovicích. V blízké době plánujeme otevření dalších prodejních míst, abychom do konce roku 2017 dosáhli 30 provozoven v rámci České republiky.

Fotky našich provozoven, které jsou součástí velkých nákupních center:

Breda & Weinstein Opava



Forum Nová Karolína Ostrava



Šantovka Olomouc

